Hygiène et étiquetage en point de vente collectif

Objectifs
Connaître la réglementation sanitaire applicable à un point de vente collectif et être capable d'utiliser les outils nécessaires à son respect.

Enjeux
Le Réseau des Boutiques Paysannes d'Occitanie souhaite former les adhérents de toute nouvelle boutique sur la réglementation sanitaire en point de vente collectif afin de s'assurer du respect de ces normes. Par ailleurs les producteurs sont également tenus de suivre la réglementation en matière d'étiquetage de leurs produits proposés à la vente.

Pré-requis
Les membres producteurs de la boutique paysanne de Bagnols sur Cèze

Contenu
Séance 1: Rappel de microbiologie alimentaire - Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire – La chaîne du froid – le protocole de nettoyage et désinfection – Règles d'hygiène
Séance 2: Application de la méthode HACCP en point de vente collectif et auto-contrôles – traçabilité – DLC et DLUO – mentions obligatoires pour l'étiquetage en remise directe

En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs
Pour les personnes éligibles la formation est prise en charge par le Vivea.

Plus de renseignements
Responsable formation: Cécilia Darbouret
adearlr@yahoo.fr
ADEAR (R) Languedoc Roussillon
Mas de Saporta - Maison des Agriculteurs
34875
LATTES cedex
Tel. 04.67.06.23.67

Taux de satisfaction : %

repas tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

12 févr 2018 09:30 - 17:00 (7hrs)	La Clef des Champs 7 place Bertin Boissin 30200 BAGNOLS SUR CEZE	Alexandre DOUBLE, formateur du CFPPA de Florac et Pascale Mejean animatrice du réseau des Boutiques Paysannes

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

_ _

Courriel _

Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin à admin@jeminstallepaysan.org